

A Cellers AVGVSTVS FORVM ens agrada conèixer nous indrets i amb ells descobrir noves sensacions. Però per sobre de tot, el que més ens emociona és poder-ho compartir. És per això que hem creat les Microvinificacions, a través de lecs quals volem donar a conèixer vinyes màgiques del nostre paisatge que el fan d'allò més especial. Gràcies a elles obtenim el més important de tot, raïms únics per elaborar vins (a vegades amb tècniques poc habituals) que estem segurs us sorprendran!

SITUACIÓ DE LA FINCA
Municipi: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)

Proximitat al Mar: 12.2 Km

Edat vinya: +60 anys

Superfície: 0.46 ha

Orientació: NO - SE

Alçada (msnm): 221 m

PERFIL ANALÍTIC
Grau Alcohòlic: 12.6 % vol.

Acidesa Total Tartàrica: 5.7 g/L

Acidesa Volàtil: 0.42 g/L

pH: 3.16

Sucres Residuals: < 0,5 g/L

SO₂ Total: 89 ppm

100 ml E: 309 KJ / 74 Kcal

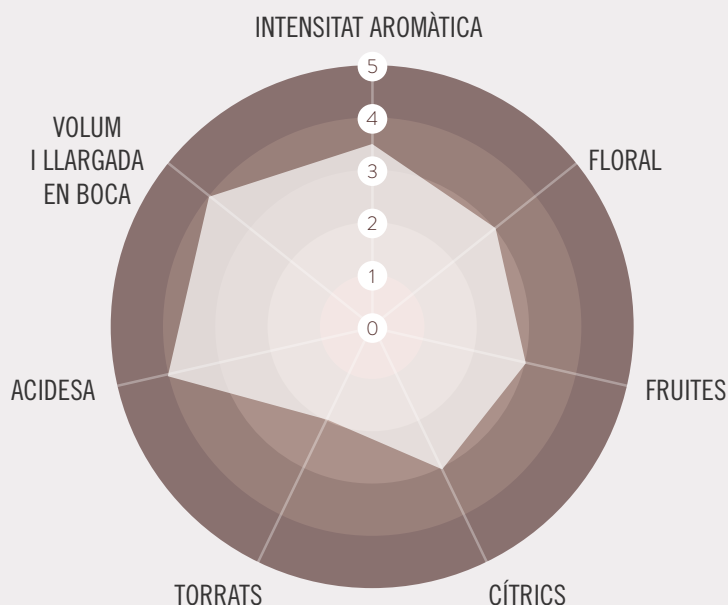
VEREMA: 5 de setembre del 2022

ELABORACIÓ: Lleuger premsat, per utilitzar sols el most flor, ja que vinifiquem en blanc. Després d'un lleuger desfangat estàtic, un 66% passa a fermentar en botes de roure francès de 300 litres i el 34% en dipòsit de inoxidable. En els dos casos es realitza una posterior criança de 4 mesos sobre lies. Després s'unifica, es clarifica, es filtra i s'embotella.

EMBOTELLAT: Maig del 2023

PRODUCCIÓ TOTAL: 1.200 ampolles de 75 cl.

NOTA DE TAST: Ubicada a la zona d'Olèrdola en sòls argilosos, trobem aquesta petita vinya de Xarel·lo Vermell de ceps en vas, que ens dona un vi perfumat, curiós i molt diferent als xarel·los convencionals. A la copa, un color groc amb tons verdosos. Al nas, notes de herbes aromàtiques i fresques, fruita blanca i cítrics. En boca, un perfecte equilibri entre frescor i volum, fent-lo un vi molt gastronòmic. Tindrà una bona evolució a l'ampolla. Perfecte per acompanyar plats frescos com per exemple pastes o un saltejat de verdures, però també ideal per paelles, fideuà, carns blanques i peix.



En Cellers AVGVSTVS FORVM nos gusta conocer nuevos lugares y con ellos descubrir nuevas sensaciones. Pero por encima de todo, lo que más nos emociona es poder compartirlo. Es por eso que hemos creado las Microvinificaciones, a través de las cuales queremos dar a conocer viñas mágicas de nuestro paisaje que lo hacen especial. Gracias a ellas obtenemos lo más importante de todo, uvas únicas para elaborar vinos (a veces con técnicas poco habituales) que estamos seguros que os sorprenderán!

SITUACIÓN DE LA FINCA

Municipio: Olèrdola, Alt Penedès (Barcelona)
Proximidad al Mar: 12.2 Km
Edad viñedo: +60 anys
Superficie: 0.46 ha
Orientación: NO – SE
Altura (msnm): 221 m

PERFIL ANALÍTICO

Grau Alcohólico: 12.6% vol.
Acidez Total Tartárica: 5.7 g/L
Acidez Volátil: 0.42 g/L
pH: 3.16
Azúcares Residuales: < 0.5 g/L
SO₂ Total: 89 ppm
100 ml E: 309 KJ / 74 Kcal

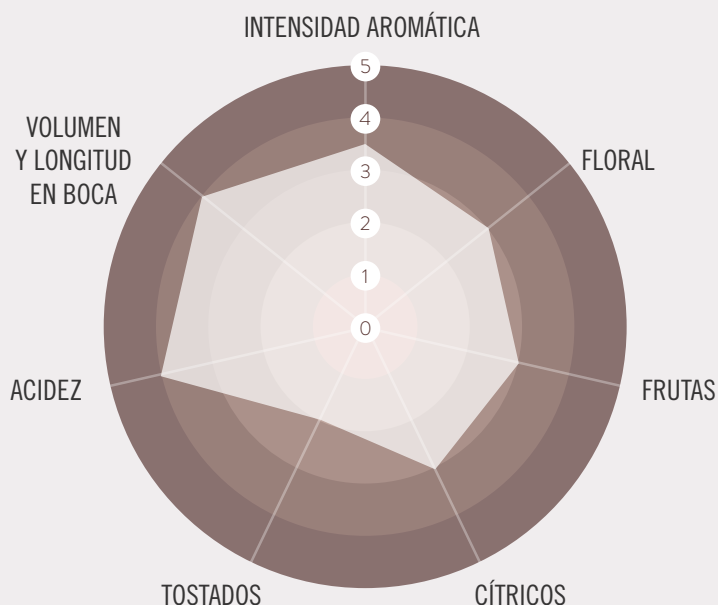
VENDIMIA: 5 de septiembre del 2022

ELABORACIÓN: Ligero prensado, para utilizar sólo el mosto flor, ya que vinificamos en blanco. Después de un ligero desfangado estático, un 66% pasa a fermentar en barricas de roble francés de 300 litros y el 34% en depósito de inoxidable. En ambos casos se realiza una posterior crianza de 4 meses sobre lías. Después se unifica, clarifica, filtra y embotella.

EMBOTELLADO: Mayo del 2023

PRODUCCIÓN TOTAL: 1.200 botellas de 75 cl.

NOTA DE CATA: Ubicada en la zona de Olèrdola en suelos arcillosos, encontramos este pequeño viñedo de Xarel·lo Vermell de cepas en vaso, que nos da un vino perfumado, curioso y muy diferente a los xarel·los convencionales. En la copa, un color amarillo con tonos verdosos. En nariz, notas de hierbas aromáticas y frescas, fruta blanca y cítricos. En boca, un perfecto equilibrio entre frescura y volumen, haciéndolo un vino muy gastronómico. Tendrá una buena evolución en la botella. Perfecto para acompañar platos frescos como por ejemplo pastas o un salteado de verduras, pero también ideal para sartenes, fideuá, carnes blancas y pescado.



At AVGVSTVS FORVM Winery we like to know new places and with them discover new sensations. But above all, what we like most is being able to share it. For this reason we have created our Microvinifications, through which we want to present magic vineyards of our landscape that make it so special. Thanks to those vineyards, we obtain the most important ingredient, unique grapes to make wines (with unusual techniques), that we are sure will surprise you!

VINEYARD SITUATION

Region: Olerdola, Alt Penedès (Barcelona)

Distance to the sea: 12.2 Km

Vineyard Age: +60 years

Area: 0.46 ha

Orientation: NW – SE

Heigh (masl): 221 m

HARVEST: September 5, 2022

WINEMAKING: Light pressing, to use only the flower must, since we vinify in white. After a light static settling, 66% goes to ferment in 300 liter French oak barrels and 34% in stainless steel tanks. In both cases, a subsequent aging of 4 months on the lees is carried out. Then it is unified, clarified, filtered and bottled.

BOTTLING DATE: May 2023

TOTAL PRODUCTION: 1.200 bottles 75 cl.

TASTING NOTES: Located in the Olerdola area on clay soils, we find this small vineyard of Xarel-lo Vermell de Ceps en Vas, which gives us a perfumed, curious and very different wine from conventional Xarel·los. In the glass, a yellow color with greenish tones. On the nose, notes of aromatic and fresh herbs, white fruit and citrus. On the palate, a perfect balance between freshness and volume, making it a very gastronomic wine. It will have a good evolution in the bottle. Perfect to accompany fresh dishes such as pasta or a vegetable sauté, but also ideal for paellas, fideuà, white meats and fish.

ANALYTICAL PROFILE

Alcoholic degree: 12.6% vol.

Total Tartaric Acidity: 5.7 g/L

Volatile Acidity: 0.42 g/L

pH: 3.16

Residual Sugars: < 0.5 g/L

Total SO₂: 89 ppm

100 ml E: 309 KJ / 74 Kcal

